



**La Cabro d'or :
un engagement durable
certifié par le label
Green Food**

*Le restaurant La Cabro d'Or officialise
son engagement pour le développement durable
en obtenant le label « Green Food ».*



Le chef cuisinier de La Cabro d'or, Michel Hulin.

Ce label récompense la démarche environnementale des restaurants
et atteste de notre volonté d'agir pour l'environnement,
que ce soit sur nos choix de matières premières,
notre réduction de dépenses d'énergies
ou encore la gestion de nos déchets...

À la tête des cuisines de la Cabro d'Or depuis 2001,
Michel Hulin s'inscrit dans une cuisine de terroir en travaillant
avec les producteurs locaux sélectionnés pour la qualité de leur produit
et pour leur engagement.



Les langoustines en carpaccio et ceviche.

Félicitations au chef Michel Hulin et à ses équipes
qui œuvrent quotidiennement pour respecter les engagements
chers à Baumanière en proposant une vision de la gastronomie durable.



Le millefeuille d'aubergine.

Crédit Photos : Virginie Ovessian
